



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUP KEK

3 yumurta
1/2 paket margarin ve tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Arzuya göre 20-25 üzüm ve damla çikolata
25-30 kâğıt kek kalıbı (tek kişilik kalıp)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpın. Sütü, eritip soğuttuğunuz margarini, sıvı yağı, vanilyaları ekleyip yarım dk. daha çırpın. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip çırpma teliyle karıştırın. Kuru üzümleri ve damla çikolataları ekleyerek tekrar karıştırın. Hamuru kâğıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde kalıplara boşaltın. Kalıpları fırın kabına dizin. 170 derece ısıllı fırında kekleri pişirin ve kâğıdı ile birlikte servis edin.